

日本国特許庁 (JP)

⑪ 特許出 開

⑫ 公開特許公報 (A)

昭59—183650

⑤ Int. Cl.³
A 23 D 3/02

識別記号

庁内整理番号
A 6904—4B

⑬ 公開 昭和59年(1984)10月18日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

⑭ 液状マーガリン

地株式会社日本軽金属総合研究
所内

① 特 願 昭58—58099

⑦ 発 明 者 矢野一也

② 出 願 昭58(1983)4月2日

東京都中央区銀座7丁目3番5
号日本軽金属株式会社内

⑧ 発 明 者 松下賢庸

⑨ 出 願 人 日本軽金属株式会社
東京都中央区銀座7丁目3番5
号

静岡県庵原郡蒲原町4540番地株
式会社日本軽金属総合研究所内

⑩ 発 明 者 原田祝行

⑫ 代 理 人 弁理士 石山博

静岡県庵原郡蒲原町蒲原4540番

明 細 書

3. 発明の詳細な説明

1. 発明の名称

液状マーガリン

この発明は、バター様脂肪性食品であるマー
ガリンに関するもので、更に詳細には、特に吹
付けによつて使用するのに便利なエアゾール化
したことを特徴とする液状マーガリンに関する
ものである。

2. 特許請求の範囲

1. 精製した植物油又は動物脂肪等の油脂と乳
化剤とを成分とする液状油中に、溶解・コロ
イドあるいは微細化した食塩を加えてマーガ
リン主成分を形成し、このマーガリン主成分
を、噴霧手段を有する圧力容器中に、搬送気
体であるジメチルエーテルと共に封入して、
エアゾール化したことを特徴とする液状マー
ガリン。

一般にマーガリンは、可塑性脂肪食品として
バターよりも低廉でかつ栄養的にも良質とされ
ているが、使用に際して、冷蔵されている関係
もあるが、バターナイフ等の道具を用いて適当
量を容器から取り出した後、例えばトーストに
塗る手数が必要であり、急ぐ場合や多くのトー
ストに塗る場合などには相当に煩わしいという
問題があつた。また、使用するたび毎に外気に
触れるため、品質の低下を来す恐れがあり、

2. 前記マーガリン主成分の水分が10%以下
である特許請求の範囲第1項記載の液状マー
ガリン。

この品質低下を少なくするため及び \bullet 性を維持するためには冷蔵が不可欠であつた。

この発明は、上記事情に鑑みなされたもので、その要旨とするところは、精製した植物油又は動物脂肪等の油脂と乳化剤とを成分とする液状油中に、溶解・コロイド化あるいは微細化した食塩を加えてマーガリン主成分を形成し、このマーガリン主成分を、噴霧手段を有する圧力容器中に、搬送気体であるジメチルエーテルと共に封入して、エアゾール化したことを特徴とするもので、使用に際してバターナイフ等を使用することなく、簡単にスプレーするだけで均等に塗布することができ、しかも、密閉容器内に封入されるため、品質の低下がなく、かつ、冷蔵しなくても保存性の向上が図れるなどの特徴

いは水分を殆んど含まない液状油としてある。この場合、必要に応じて粘性を低下させるためにソルビタン脂肪酸エステル等の乳化剤を使用することも可能である。

次に、上記液状油中に食塩を添加するのであるが、液状油においては、食塩が安定的に分散しないので、食塩は溶解・コロイド化あるいは微細化して、液状油中に添加してマーガリン主成分を形成する。そして、このマーガリン主成分を、図面に示すような噴霧手段1を有する圧力容器2内に、搬送気体であるジメチルエーテル(CH_3OCH_3)と共に封入して製品化する。

上記のように形成されたこの発明の液状マーガリンは、吹付けによつて使用するのに便利なエアゾール化したものであるため、使用に際し

を有する液状マーガリンを提供し \bullet とするものである。

以下にこの発明の実施例を添付図面を参照して詳細に説明する。

この発明の液状マーガリンの原料は、従来のマーガリンと同様に、精製された植物油又は動物脂肪等の油脂と乳化剤であるが、この発明の液状マーガリンにおいては、従来のマーガリンを例えば温めたパン上でこのマーガリンが溶解した状態にあることを前提とすることで相違する。したがつて、従来のマーガリンは、油中水滴型エマルジョンを基本構成としており、水分割合が全体の15～17%であるのに対し、この発明の液状マーガリンにおいては、流動性を向上させるために水分の割合を10%以下ある

て、バターナイフ等の道具を用いることなく、簡単に例えばトースト3に塗布することができ、しかも、全体に均一に塗布することができる。この場合、搬送気体であるジメチルエーテルは食品衛生法上から認可を受けたものであつて、液状マーガリンの品質には何ら弊害を及ぼすことがなく、圧力容器1から噴霧された後は直ちに気化(沸点 -24°C)するため、マーガリンが希釈する虞れはない。また、この発明の液状マーガリンは圧力容器内に密封されるため、外気に接触して変質したり、品質の低下を生じることがなく、かつ、冷蔵することなく長期保存にも適するなどの優れた効果を得られるので、その使用価値は顕著である。

4. 図面の簡単な説明

添付図面はこの発明のマーガリンの用状態
を示す概略斜視図である。

図において、

1 噴霧手段

2 圧力容器

3 トースト

である。

特許出願人 日本軽金属株式会社

代理人 弁理士 石 山

